GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA BARBACOA ELÉCTRICA

Debe leer esta guía del propietario antes de poner en funcionamiento la barbacoa eléctrica

ADVERTENCIA
RIESGO DE DESCARGAS POTENCIALES

Este aparato está calculado para 220-240 voltios - 50/60 Hz
Potencia de salida: 2.200 W

⚠ **Se debe conectar el aparato a una toma de corriente que tenga un contacto de toma de tierra.**

⚠ **El aparato debería recibir corriente a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente residual nominal operativa que no supere 30 mA.**

⚠ **Se debe examinar el cable de alimentación con regularidad por si hubiera señales de daños. No se puede utilizar el aparato si el cable está dañado.**

IP# IPX4

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

Si no se siguen los avisos sobre peligros, advertencias y precauciones incluidos en este Manual del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios y explosiones.

⚠ ADVERTENCIAS

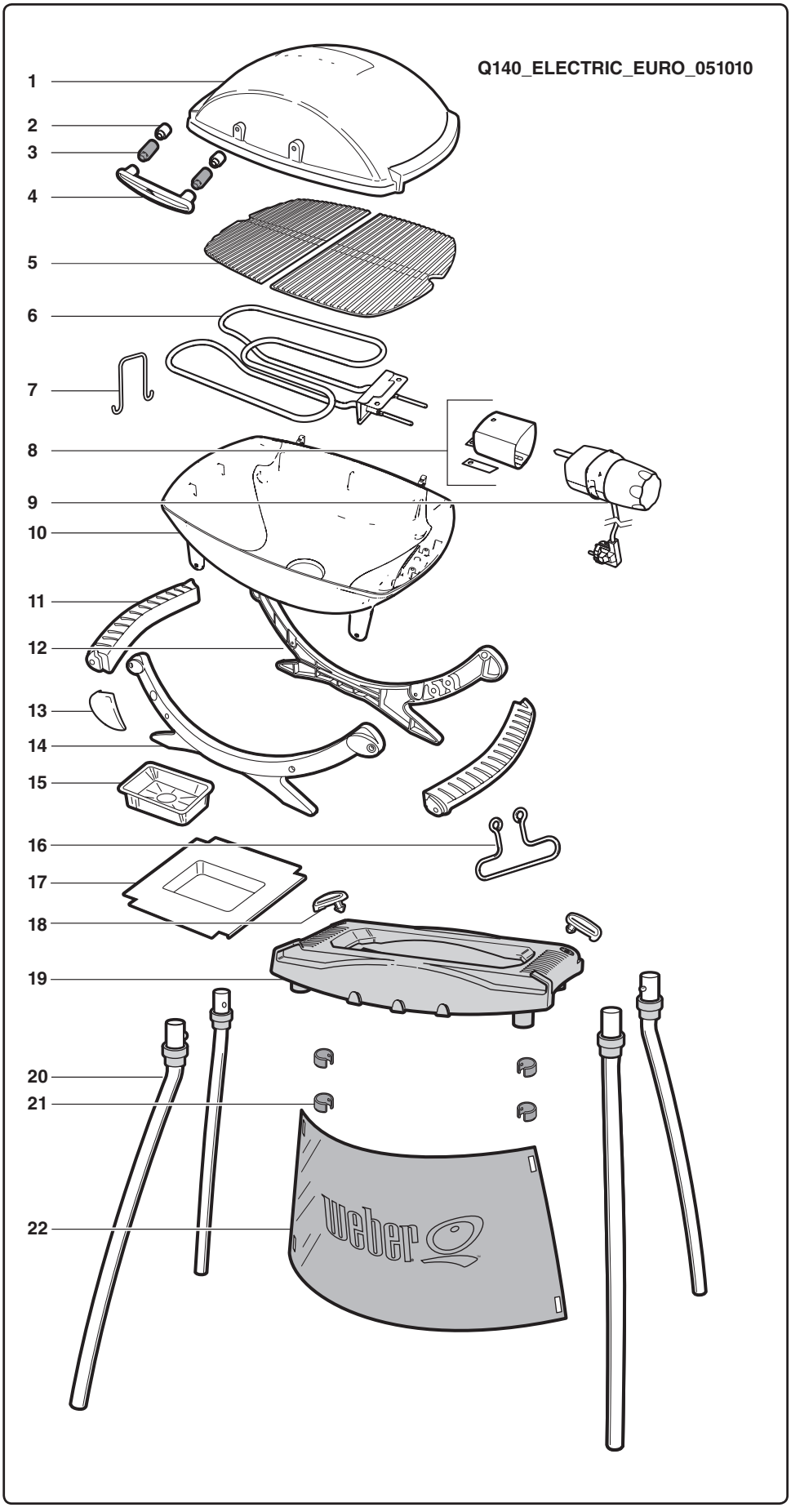
- ⚠ **No utilice carbón ni otros combustibles en esta barbacoa. Esta barbacoa no está diseñada para utilizarla con carbón ya que podría provocar fuego. Este fuego puede crear situaciones de peligro y provocar daños en la barbacoa.**
- ⚠ **Enchufe siempre el controlador de temperatura en la barbacoa antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.**
- ⚠ **Lea todas las instrucciones antes de poner en funcionamiento la unidad.**
- ⚠ **No ponga en marcha la unidad si la toma del enchufe está dañada.**
- ⚠ **Utilice la barbacoa sólo en una superficie plana y estable.**
- ⚠ **No modifique de ninguna manera este producto ni su uso.**
- ⚠ **Si utiliza un alargador, este debe estar diseñado para uso exterior y ser adecuado para la aplicación.**
- ⚠ **Utilice un alargador lo más corto posible. No conecte dos o más alargadores juntos.**
- ⚠ **No sumerja la barbacoa en el agua al limpiarla.**
- ⚠ **No sumerja el controlador de temperatura con el cable de alimentación en el agua al limpiarlo.**
- ⚠ **Antes de retirar el controlador de temperatura de la barbacoa, desenchúfelo primero.**
- ⚠ **Si no se utiliza durante largos periodos, retire el controlador de temperatura de la barbacoa y guárdelo en el interior.**
- ⚠ **No deje el controlador de temperatura en posición de encendido durante los cortos periodos en los que no está en uso.**
- ⚠ **No deje la barbacoa sin vigilancia cuando está en funcionamiento.**
- ⚠ **Mantenga a los niños y animales alejados de la barbacoa mientras esté en funcionamiento.**
- ⚠ **Los niños deberán ser vigilados para garantizar que no jueguen con el aparato.**
- ⚠ **Este aparato no está pensado para ser utilizado por niños y enfermos a no ser que estén vigilados adecuadamente por una persona responsable para garantizar que utilizan el aparato de forma segura.**
- ⚠ **Limpie la bandeja recogedora de gotas con regularidad.**
- ⚠ **Coloque el cable de alimentación lejos de áreas transitadas.**
- ⚠ **No utilice la barbacoa cerca de materiales combustibles como madera, hierba seca, arbustos, etc.**
- ⚠ **No deje que la barbacoa entre en contacto con materiales inflamables como papel, paredes, cortinas, toallas, productos químicos, etc.**

ES

ADVERTENCIAS

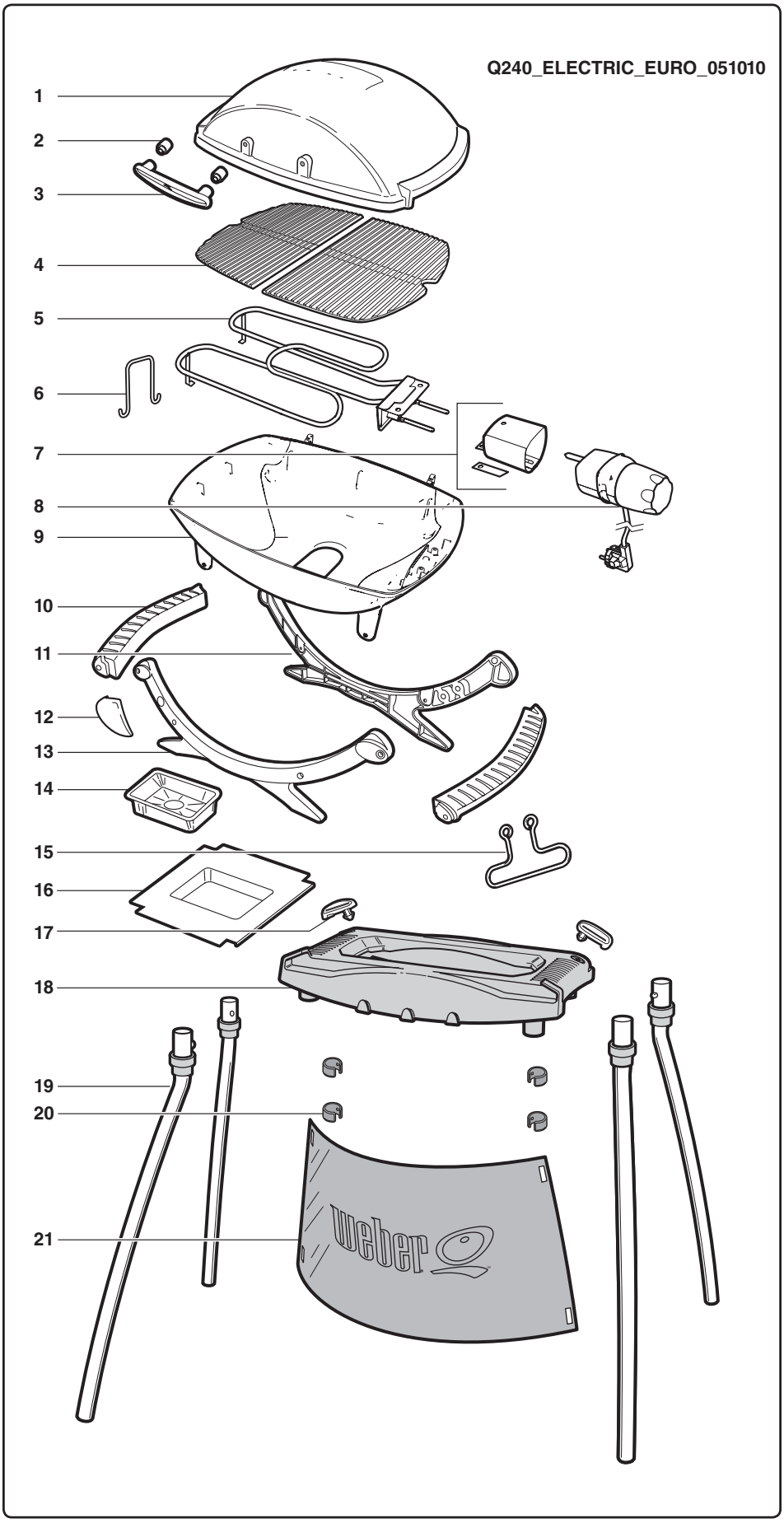
⚠ **No la utilice como calentador.**
⚠ **No use la barbacoa en áreas muy transitadas.**
⚠ **No mueva la barbacoa cuando esté en funcionamiento. Deje que se enfríe el aparato antes de moverlo o guardarlo.**
⚠ **No utilice la barbacoa cuando esté lloviendo.**
⚠ **Para evitar que la barbacoa reciba salpicaduras o caiga en el agua, guarde una distancia de 3 m como mínimo de piscinas o estanques.**
⚠ **No ponga en funcionamiento la barbacoa con un controlador de temperatura que tenga un cable o enchufe dañado. Póngase en contacto con Weber para pedir un controlador de temperatura de repuesto. El controlador de temperatura está hecho especialmente para esta barbacoa.**
⚠ **Tirar del controlador por el mando puede provocar que se salga. Retire el controlador de temperatura agarrándolo de un lado (consulte "MAINTENIMIENTO").**
⚠ **Mantenga el enchufe y el cable secos cuando estén en uso.**
⚠ **No deje que el cable toque la barbacoa cuando esté caliente.**
⚠ **Guarde siempre el controlador de temperatura en el interior cuando no lo utilice.**
⚠ **Esta barbacoa está prevista únicamente para el uso doméstico al aire libre. No la utilice en el interior o para un uso comercial.**
⚠ **Si se producen llamaradas, no utilice agua para sofocar el fuego. Apague la barbacoa. Desconecte el cable de alimentación y espere a que se enfríe la barbacoa.**
⚠ **Asegúrese de que no hay otros aparatos de alto voltaje conectados al mismo circuito cuando utilice la barbacoa.**
⚠ **Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable o el controlador del elemento calentador en el agua ni en ningún otro líquido.**
⚠ **Desenchufe la barbacoa cuando no esté en funcionamiento.**
⚠ **Utilice esta barbacoa sólo del modo descrito en este manual. Cualquier otro uso no recomendado en este manual puede provocar fuego, descargas eléctricas o daños personales.**
⚠ **Asegúrese siempre de que la toma eléctrica usada sea de la tensión correcta para la aplicación. La toma también debe ser adecuada para equipos con un consumo de 2200 vatios.**
⚠ **Este aparato está fabricado conforme a las normas técnicas y a los requisitos de seguridad para dispositivos eléctricos.**
⚠ **La bandeja colectora de grasa debe estar en su lugar en todo momento cuando se utilice la barbacoa.**
⚠ **No instale este modelo de barbacoa en ninguna estructura deslizante o integrada en un muro. Ignorar esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que, a su vez, podría causar daños materiales y personales graves, o incluso la muerte.**

VISTA DETALLADA - Q140



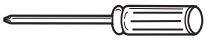
1. Tapa
2. Separador de cerámica
3. Separador de plástico
4. Asa
5. Parrilla de cocción
6. Conjunto del elemento calentador
7. Soporte metálico del elemento calentador
8. Manguito de soporte del controlador
9. Controlador
10. Caja de cocción
11. Asa
12. Bastidor trasero
13. Logotipo del bastidor
14. Bastidor delantero
15. Bandeja colectora de gotas desechable
16. Colgante metálico
17. Bandeja recogedora
18. Pinzas de retención del soporte Q®
19. Mesa del soporte Q
20. Patas del soporte Q
21. Pinzas del faldón del soporte Q
22. Faldón del soporte Q

VISTA DETALLADA - Q240

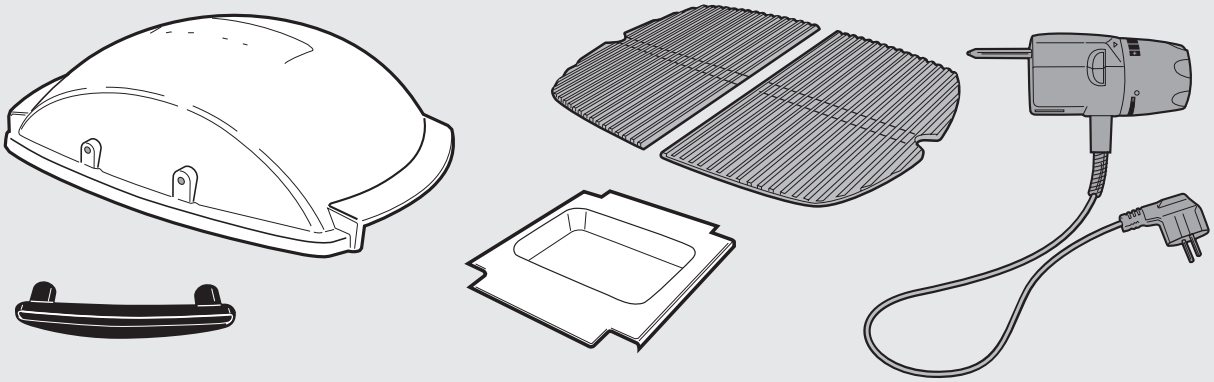


1. Tapa
2. Separador de cerámica
3. Asa
4. Parrilla de cocción
5. Conjunto del elemento calentador
6. Soporte metálico del elemento calentador
7. Manguito de soporte del controlador
8. Controlador
9. Caja de cocción
10. Asa
11. Bastidor trasero
12. Logotipo del bastidor
13. Bastidor delantero
14. Bandeja colectora de gotas desechable
15. Colgante metálico
16. Bandeja recogedora
17. Pinzas de retención del soporte Q®
18. Mesa del soporte Q
19. Patas del soporte Q
20. Pinzas del faldón del soporte Q
21. Faldón del soporte Q

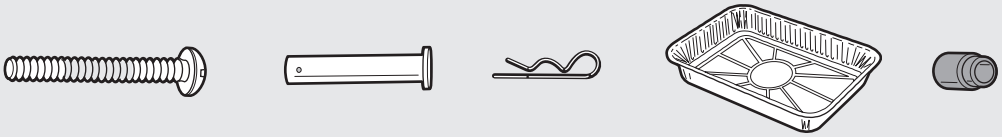
LISTADO DE RECAMBIOS



1-



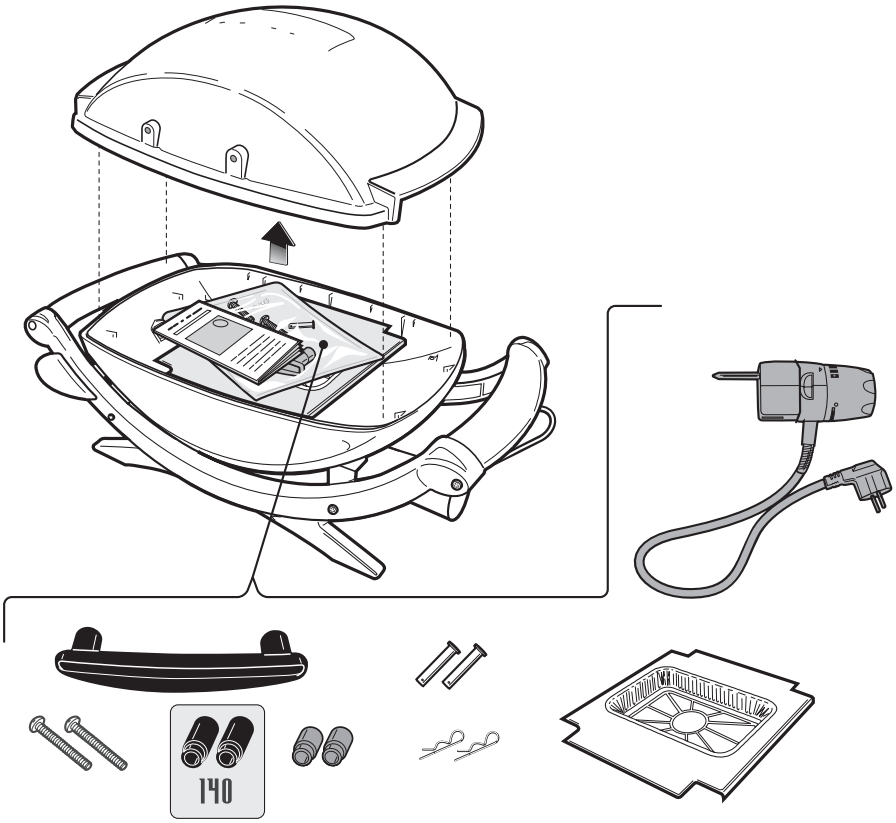
2-



140

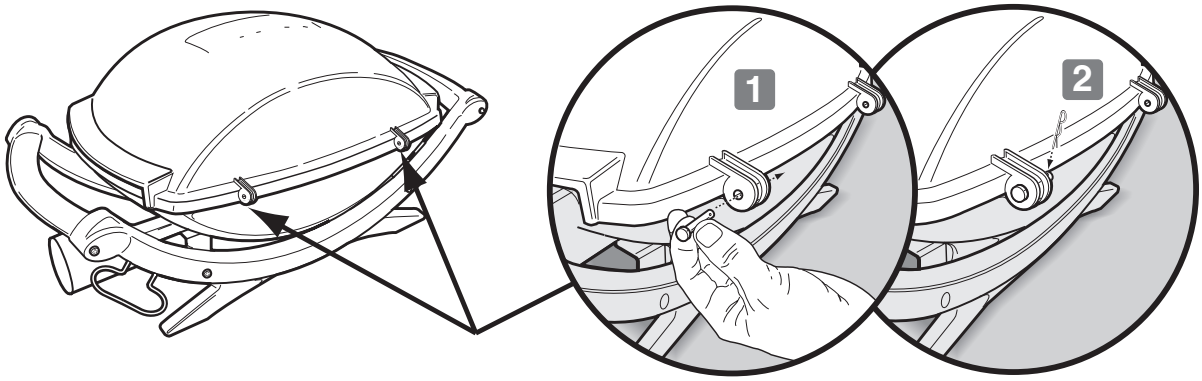
MONTAJE

A

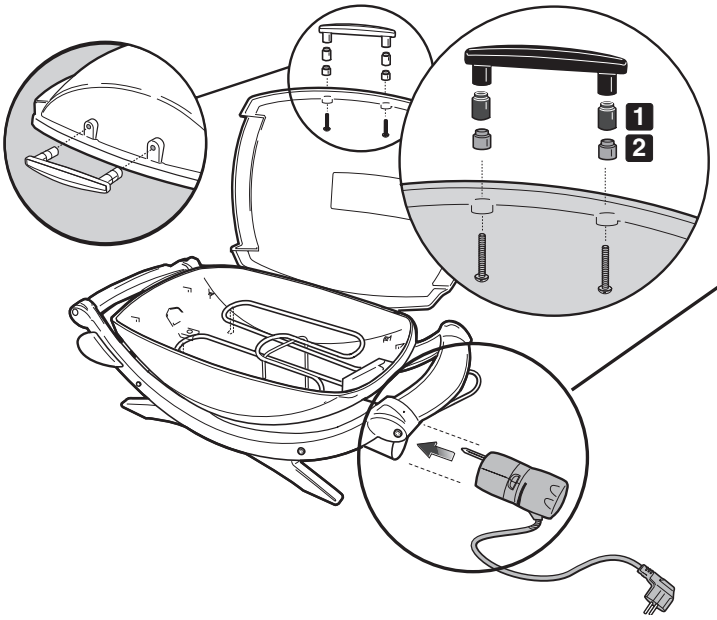


ES

B

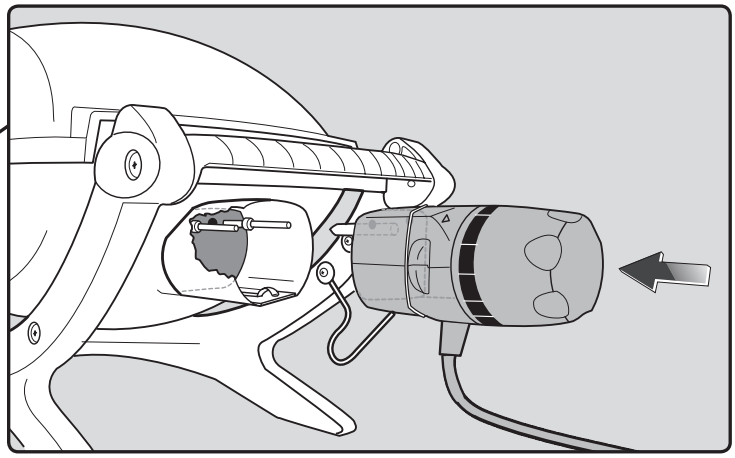


C

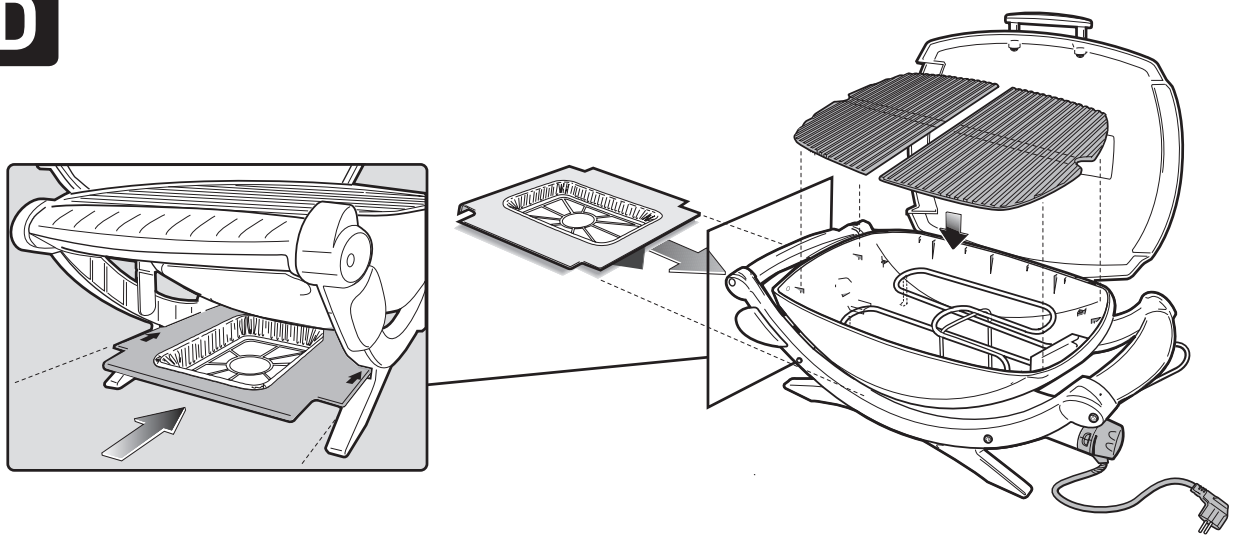


140

⚠ **ATENCIÓN: El espaciador de plástico negro (1) debe estar situado entre el asa y el espaciador de cerámica gris (2).**



D



GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa eléctrica Weber® que estará libre de defectos, tanto de material como de fabricación, desde la fecha de compra del modo siguiente:

Piezas fundidas de aluminio,	**5 años**
Elemento calentador,	**2 años**
Controlador de temperatura,	**2 años**
Piezas termoplásticas/termoendurecidas,	**5 años excluida la atenuación del color**
Soporte Q®,	**2 años**
Todas las demás piezas,	**2 años cuando se ensamblan y operan de acuerdo con las instrucciones impresas que lo acompañan.**

Se monta y se pone en marcha según las instrucciones impresas adjuntas.
Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O LA FACTURA DE COMPRA.
Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se proporciona en el sitio web. Consulte www.weber.com®. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.

Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual, tal como se establece en este manual del propietario. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas rigurosas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No existen otras garantías expresas excepto las aquí establecidas, y cualquier garantía aplicable implícita de comerciabilidad y adecuación está limitada al periodo de cobertura de esta garantía limitada escrita. En algunas regiones no está permitida la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que esta limitación no sea aplicable en su caso.
Weber no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o resultante. En algunas regiones no está permitida la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo que es posible que esta limitación o exclusión no sea aplicable en su caso.
Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir por él ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, retirada, devolución o sustitución de su equipo, y no existen declaraciones de este tipo que sean vinculantes para Weber.
Esta garantía se aplica sólo a productos de venta al público.

Visite www.weber.com®, elija su país de origen y registre su barbacoa.

INSTRUCCIONES GENERALES

Si desea realizar preguntas o necesita consejo sobre la barbacoa o su funcionamiento seguro, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona. Utilice la información de contacto de nuestro sitio web. Consulte **www.weber.com®**.
Con la barbacoa eléctrica Weber® puede cocinar al grill, hacer barbacoas, asar y cocer con unos resultados difíciles de obtener con aparatos de cocina interiores. La tapa cerrada produce ese sabor "al aire libre" típico de los alimentos. La electricidad es fácil de utilizar y proporciona un control de cocción mayor que el combustible de carbón.

- Estas instrucciones le proporcionan los requisitos mínimos para el montaje de la barbacoa eléctrica Weber®. Lea las instrucciones detenidamente antes de utilizar la barbacoa eléctrica Weber®. Un montaje incorrecto puede resultar peligroso.
- No está hecha para que la utilicen los niños.
- Esta barbacoa eléctrica Weber® no está fabricada para un uso comercial.
- No deje la barbacoa eléctrica Weber® sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.
- Inspeccione visualmente el cable, el enchufe y el controlador del elemento calentador por si presentaran daños o estuvieran desgastados antes del funcionamiento.
- Al calentar la barbacoa por primera vez, es posible que desprenda un ligero olor a quemado. La barbacoa quema el excedente de lubricantes que encuentra en el elemento calentador. Esto no afecta a la seguridad de la barbacoa.
- Para evitar el fuego o descargas eléctricas, recurra siempre a un electricista autorizado en caso de necesitar nuevos circuitos o tomas de corriente.
- Las tomas de corriente que no estén correctamente conectadas a tierra, pueden provocar sacudidas eléctricas.
- No se recomienda alargos. Si debe emplear un alargo, utilice el más corto posible. No conecte dos o más alargos juntos. Mantenga las conexiones secas y lejos del suelo. No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie de la mesa donde los niños puedan tropezarse o tirar de él. Utilice sólo un alargo marcado para un uso al aire libre.
- Cubra la barbacoa o guárdela en un área al resguardo de la intemperie cuando no esté en uso.
- Limpie la caja de cocina de la barbacoa al menos una vez por temporada y más a menudo si la utiliza con frecuencia.
- Limpie la parrilla y la caja de cocina entre uso y uso.

ALMACENAMIENTO O NO USO

- Cuando la barbacoa eléctrica Weber® no está en funcionamiento, el botón de control de temperatura junto con el cable de alimentación debe estar en posición de apagado, y debe DESCONECTARSE y almacenarse en el interior.

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: La barbacoa eléctrica Weber® no se debe utilizar bajo ninguna superficie combustible.

⚠ ADVERTENCIA: La barbacoa eléctrica Weber® no está prevista para su instalación en el interior de vehículos, caravanas, barcos ni encima de ellos.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice la barbacoa a menos de 60 cm (24 pulgadas) de materiales combustibles, de la parte posterior o lateral de la barbacoa.

⚠ ADVERTENCIA: Toda la caja de cocina se calienta cuanto está en funcionamiento. No la deje sin vigilancia.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga el cable de alimentación eléctrico lejos de las superficies calientes.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, queroseno, alcohol, etc. y otros materiales combustibles.

⚠ ADVERTENCIA: Al cocinar, el aparato debe estar en una superficie plana y estable en un área libre de materiales combustibles.

⚠ ADVERTENCIA: Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de usarlo. Mantenga el cable lejos de la caja de cocina.

ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

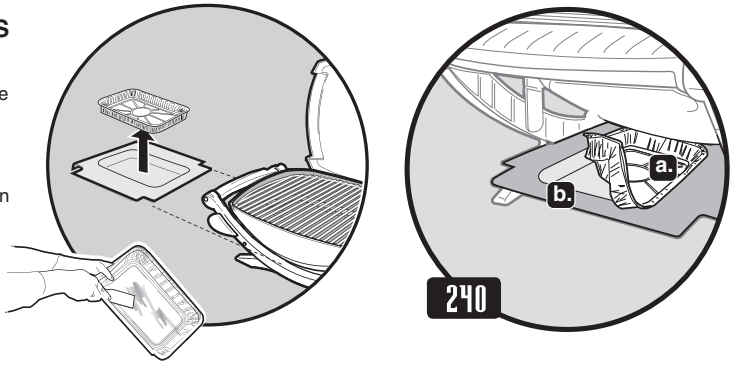
BANDEJA RECOGEDORA Y BANDEJA COLECTORA DE GOTAS DESECHABLE

La barbacoa dispone de un sistema de recogida de grasa incorporado. Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja recogedora ni en la bandeja colectora de gotas desechable.

Retire el exceso de grasa con una espátula de plástico; consulte la ilustración. Si es necesario, lave la bandeja recogedora y la bandeja colectora de gotas con una solución de agua y jabón y aclare con agua limpia. Sustituya la bandeja desechable en caso necesario.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja recogedora ni en la bandeja colectora de gotas después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios. Un incendio por grasa puede provocar lesiones personales graves y daños materiales.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.**



***(Q240) -** Asegúrese de que la bandeja colectora de gotas desechable **(a)** descansa horizontalmente en la bandeja recogedora **(b)**. Una bandeja colectora de gotas doblada puede interferir en la extracción de la bandeja recogedora.*

COCINAR EN LA BARBACOA ELÉCTRICA

COCCIÓN

Para precalentar la barbacoa: Encienda la barbacoa eléctrica Weber® según las instrucciones de cocción de este manual del propietario. Cierre la tapa y gire el botón de control del elemento calentador hasta ALTO. Precaliente la barbacoa durante 15 minutos (Q140) o 20 minutos (Q240) en función de las condiciones metereológicas como la temperatura del aire y/o el viento. Precaliente durante 5 minutos más en países donde la tensión sea de 220 voltios.

Nota: El viento y el tiempo pueden requerir un ajuste del botón de control de la temperatura a fin de obtener la temperatura de cocción correcta.

Goteo y grasa: El excedente de goteo y grasa se acumula en la bandeja recogedora de la bandeja inferior deslizante (que se encuentra en la parte inferior de la barbacoa). Hay bandejas colectoras Weber® desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe que no haya acumulaciones de grasa en la bandeja recogedora ni en la parte inferior de la barbacoa antes de cada uso. Elimine el excedente de grasa para evitar que prenda fuego en la parte inferior de la barbacoa.**

⚠ **ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa eléctrica Weber® cuando está en funcionamiento o cuando está caliente.**

Este aparato está calculado para 220-240 voltios - 50/60 Hz
Potencia de salida: 2.200 W

⚠ **ADVERTENCIA: Desenrolle el cable de alimentación por completo. Mantenga el cable lejos de la caja de cocina**

1) Enchufe el controlador de temperatura en la barbacoa.

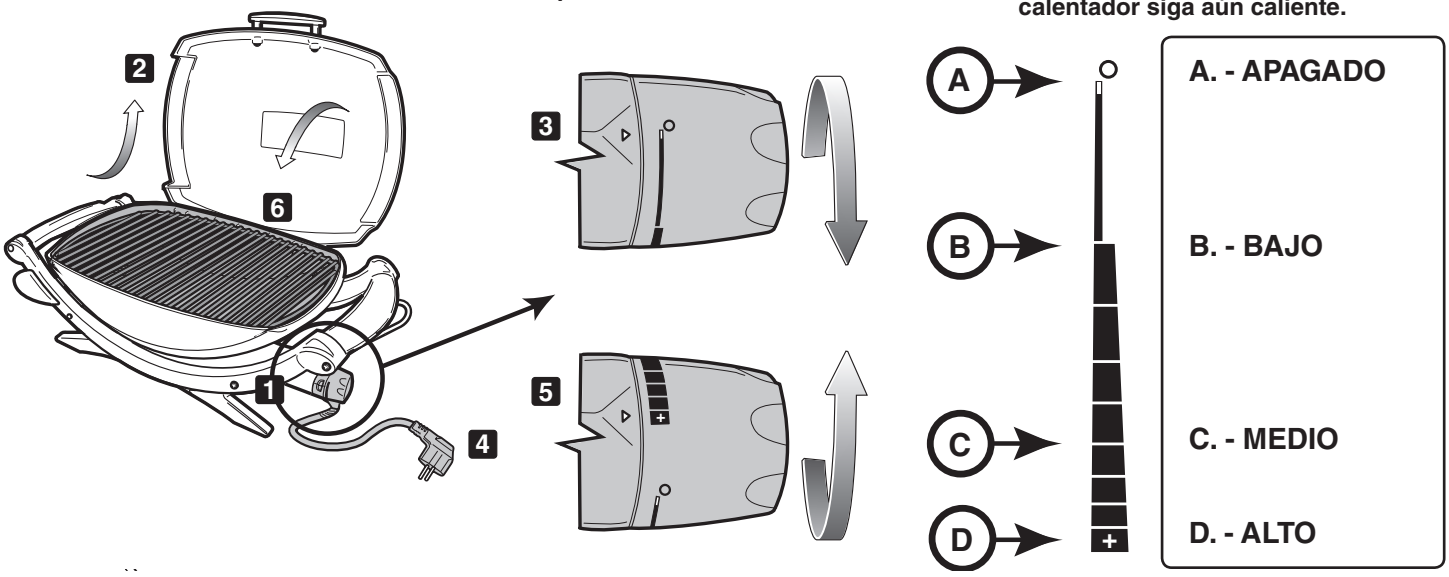
⚠ **Enchufe siempre el controlador de temperatura en la barbacoa hasta el fondo antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.**

2) Abra la tapa.
3) Asegúrese de que el botón de control esté apagado. (Gire el botón de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición de apagado.)
4) Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente protegida.

⚠ **El aparato debería recibir corriente a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente residual nominal operativa que no supere 30 mA.**

5) Precaliente la barbacoa. Gire el botón de control hasta ALTO (en el sentido de las agujas del reloj). La luz roja indica que la corriente está encendida y el elemento calentador se está calentando.
6) Cierre la tapa. La luz roja del controlador de temperatura se apagará automáticamente cuando se alcance una temperatura alta. Esto tardará unos 15 minutos (Q140) o 20 minutos (Q240).
Para cocinar a una temperatura más baja, gire el botón de control en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el valor que desee. La luz roja se volverá a encender hasta que se alcance la temperatura baja deseada. (Para obtener más información, vea las tablas de cocción al final de esta guía del propietario).

⚠ **ADVERTENCIA: Cuando se apaga la luz roja, es posible que el elemento calentador siga aún caliente.**



COCINAR EN LA BARBACOA ELÉCTRICA

Debe precalentar la barbacoa antes de cocinar en ella **(15 ó 20 minutos)**.

Un ligero revestimiento de aceite ayuda a dorar los alimentos de forma uniforme y evita que se adhieran a la parrilla de cocción. Aplique siempre o rocíe con aceite los alimentos y no directamente a la parrilla de cocción.

Se recomienda asar con la tapa cerrada. ¿Por qué? Porque reduce las posibilidades de que se produzcan llamaradas, y los alimentos se cuecen antes y de forma más uniforme.

Cuando utilice un adobo, una salsa o un glaseado con un alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se queman con facilidad, aplíquelo en los alimentos sólo durante los últimos 10 ó 15 minutos de cocción.

No olvide cepillar con regularidad la parrilla de cocción y limpiar la bandeja colectora en la parte inferior de la barbacoa.

Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción siguientes se entienden más como guías que como normas estrictas y rápidas. Los tiempos de cocción se ven afectados por agentes como el viento, la temperatura exterior o el grado de cocción que se desee. Cocine durante el tiempo indicado en la tabla o hasta el grado de cocción que desee, girando los alimentos una vez a mitad del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción para la carne de vacuno y el cordero son para un tiempo de cocción "medio", a menos que se indique lo contrario. Deje las chuletas y chuletillas gruesas de 5 a 10 minutos antes de trincharlas. La temperatura interna de la carne aumenta de 5 a 10 grados durante este tiempo.

Para obtener más recomendaciones y recetas de asados, visite www.weber.com®.

	Corte	Grosor o peso	Tiempo de cocción aproximado
Ternera	Bistec: filete, cadera o entrecot	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor 2,5 cm (1 pulgada) de grosor 2,5 – 3 cm (de 1 a 1-1/2 pulgadas) de grosor	De 10 a 14 minutos, Alto De 14 a 16 minutos, Alto De 18 a 20 minutos, Alto
	Kebab	2,5 – 3 cm (de 1 a 1-1/2 pulgadas) en dados	De 12 a 14 minutos, Alto
	Hamburguesa de vacuno o empanadilla	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor	De 12 a 16 minutos, Alto
Cordero	Chuletas de cordero	3 cm (1-1/2 pulgadas) de grosor	20 minutos, Alto
	Pierna de cordero sin hueso	1,4 – 1,6 kg (de 3 a 3-1/2 libras)	De 1 hora y 30 min. a 1 hora y 40 min., Medio
	Costillar de cordero		De 35 a 40 minutos, Medio
Cerdo	Chuleta: costilla, lomo o paletilla	2 – 2,5 cm (de 3/4 a 1 pulgada) de grosor	De 20 a 30 minutos, Medio
	Lomo deshuesado	2 – 2,5 cm (de 3/4 a 1 pulgada) de grosor	De 16 a 18 minutos, Medio
	Salchicha		De 28 a 32 minutos, Medio
Aves	Pechuga de pollo, deshuesada y pelada	175 g (6 onzas)	De 12 a 14 minutos, Medio
	Kebab	2,5 – 3 cm (de 1 a 1-1/2 pulgadas) en dados	De 14 a 16 minutos, Alto
	Pollo, mitad	550 – 675 g (de 1-1/4 a 1-1/2 libras)	De 1 a 1 hora y 15 min., Medio
	Trozos de pollo, pechuga/ala con hueso		40 minutos, Medio
	Trozos de pollo, pata/muslo con hueso		De 40 a 50 minutos, Medio
Pescado y marisco	Pescado, filete o rodaja	1 – 2,5 cm (de 1/2 a 1 pulgada) de grosor 2,5 – 3cm (de 1 a 1-1/4 pulgadas) de grosor	De 8 a 10 minutos, Alto De 10 a 12 minutos, Alto
	Langostinos		De 2 a 5 minutos, Alto
	Pescado entero	450 g (1 libra) 1 kg (de 2 a 2 1/2 libras)	De 15 a 20 minutos, Medio De 20 a 30 minutos, Medio
Verduras	Espárragos		De 8 a 10 minutos, Alto
	Mazorca de maíz, pelada		De 12 a 14 minutos, Alto
	Mazorca de maíz, en farfolla		De 25 a 30 minutos, Alto
	Champiñones: Portabello		De 12 a 15 minutos, Alto
	Champiñones: Botón		De 10 a 12 minutos, Alto
	Cebolla, rodajas de 0,64 cm (1/4 de pulgada)		De 10 a 12 minutos, Alto
	Patatas, rodajas de 0,64 cm (1/4 de pulgada)		De 10 a 12 minutos, Alto
	Berenjenas, rodajas de 1,27 cm (1/2 pulgada)		De 10 a 12 minutos, Alto
	Pimientos (enteros)		De 12 a 15 minutos, Alto
	Pimientos (en cuartos)		De 8 a 10 minutos, Alto
	Calabacín, rodajas de 1,27cm (1/2 pulgada)		De 8 a 10 minutos, Alto
	Calabacín (partido por la mitad)		De 12 a 14 minutos, Alto

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
La barbacoa eléctrica no se enciende.	¿Está el controlador de temperatura correctamente introducido en su soporte?	Retire y vuelva a instalar el controlador de temperatura. **⚠ Enchufe siempre el controlador de temperatura a la barbacoa hasta el fondo antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.**
	¿Está encendida la luz de encendido roja y está el botón de control de temperatura totalmente girado en el sentido de las agujas del reloj hasta ALTO?	
	¿Hay flujo de corriente desde la toma?	Compruebe el suministro eléctrico.
Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio web. Consulte www.weber.com®.		

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa eléctrica Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

Parrilla de cocción - La parrilla de cocción se puede limpiar inmediatamente después de cocinar. Con la barbacoa todavía caliente, limpie la parrilla con un cepillo de cerdas de acero.

Para limpiar la barbacoa cuando está fría, utilice un cepillo de cerdas de acero para retirar la partículas, según sea necesario. Si es necesario, extraiga la parrilla de cocción fría, lave con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Para ver la disponibilidad de las parrillas de cocción de repuesto, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se encuentra en nuestro sitio web. Consulte **www.weber.com®**.

Controlador de temperatura con cable de alimentación - Utilice una solución de agua jabonosa caliente y un trapo húmedo. Séquelo por completo antes de su uso.

⚠ Advertencia: Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable, el elemento calentador o el controlador de temperatura en el agua ni en ningún otro líquido.

Superficies exteriores - Lave con una solución de agua jabonosa caliente y aclare con agua.

⚠ PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos abrasivos ni que contengan elementos cítricos o estropajos abrasivos en la barbacoa.

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie la barbacoa con lanas de acero. Se pueden desprender trozos de la lana y provocar cortocircuitos en los componentes eléctricos.

Bandeja inferior deslizante - Elimine el excedente de grasa, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

⚠ Limpie la bandeja colectora con regularidad.

Parrilla de cocción - Limpie con un cepillo de cerdas metálicas adecuado. Si es necesario, extraiga de la barbacoa, lave con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Bandeja recogedora - Hay bandejas de aluminio desechables o puede forrar la bandeja recogedora con papel de aluminio. Para limpiar la bandeja recogedora, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

⚠ Limpie la bandeja recogedora con regularidad.

Interior de la tapa - Mientras la tapa está caliente, limpie el interior con papel de cocina para evitar que se acumule la grasa. La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura.

No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcohol mineral ni xileno. Aclare abundantemente después de la limpieza.

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA CUBA

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa eléctrica Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

⚠ ADVERTENCIA: Evite las acumulaciones de grasa en la parrilla y en el interior de la cuba. Es necesario limpiar con regularidad la parrilla y la caja de cocina cada vez que se usan para evitar que se acumule la grasa. Un mantenimiento inadecuado puede provocar fuego de grasa, lo que puede producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

1) Desenchufe el cable de alimentación del controlador de temperatura. Agarre el controlador por la base **detrás** del mando de control **(a.)** y tire para extraer **(b.)**.

⚠ PRECAUCIÓN: Tirar del controlador por el mando puede provocar que se salga.

2) Raspe el interior de la caja de cocina con un raspador de plástico para eliminar las acumulaciones de grasa.

⚠ PRECAUCIÓN: Según la legislación vigente, el soporte metálico del elemento calentador (1) es necesario para garantizar la seguridad, y por ello no deberá quitarse.

⚠ PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos abrasivos ni que contengan elementos cítricos o estropajos abrasivos en el elemento calentador. No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno.

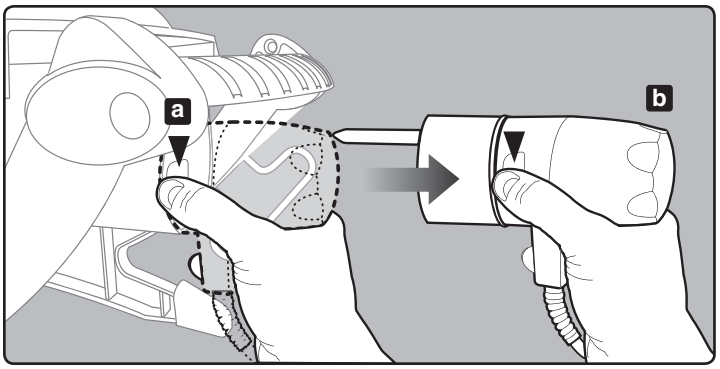
3) Vuelva a colocar en su sitio el mando de control de temperatura y el cable de alimentación antes del uso.

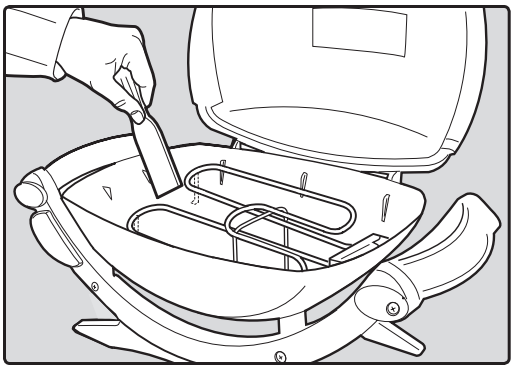
⚠ Enchufe siempre el controlador de temperatura en la barbacoa hasta el fondo antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.

El excedente de goteo y grasa se acumula en la bandeja recolectora bajo la bandeja inferior deslizante. Hay bandejas recogedoras de gotas de aluminio desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja inferior después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar que se prenda fuego en la bandeja inferior deslizante.

⚠ Si se produce fuego de grasa, apague el controlador de temperatura y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.





⚠ ATENCIÓN: Este producto ha pasado pruebas de seguridad y está certificado para su uso en un país específico. Consulte el nombre del país que se encuentra en la caja exterior.

Póngase en contacto con Weber-Stephen Products Co., Departamento de servicio al cliente, para obtener información sobre piezas de repuesto originales de Weber-Stephen Products Co.

⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes sin ponerse en contacto con Weber-Stephen Products Co., Departamento de servicio al cliente. Sus acciones, si no sigue las advertencias de este producto, pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite www.weber.com® y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com®

©2010 Diseñado y fabricado por Weber-Stephen Products Co.,
sociedad anónima de Illinois, con sede en 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 EE.UU.
Impreso en EE.UU.

ES

WEBER AUSTRIA
Maria-Theresia-Straße 51
A-4600 Wels
AUSTRIA
PH: +43/7242/890 135
Main Fax: +43/7242/890 135-35

WEBER-STEPHEN PRODUCTS
Chaussee de Waterloo 200 Bte 3
Waterloosesteenweg 200 Bus 3
1640 St. Genesius Rode
BELGIUM
PH: 32.2.359.98.10

GRAHAM SA/NV
Parc Industriel 21
1440 Wauthier-Braine
BELGIUM
PH: 32.2.367.1611

WEBER-STEPHEN NORDIC
Boegildsmindevej 23B
9400 Noerresundby
Denmark
PH: 45.99.36.30.10

WEBER-STEPHEN FRANCE SARL
Parc d'activité des Bellevues
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"
16 Allée Rosa Luxembourg
95610 Ergany sur Oise
FRANCE
PH: 33.1.39.09.9000

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH
Konrad Adenauer Strasse 30
55128 Ingelheim
GERMANY
PH: 49.6132.8999.0

WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaagsa
HOLLAND
PH: 31.513.4.333.22

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
PH: 354.58.58.900

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
PH: 972.392.41119

MAGI & CO P.S.C.L.
SIGNORI DEL BARBECUE
Via Masetti 14
40033 Casalecchio di Reno
Bologna
ITALY
PH: 39.051.613.3257

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng, SOUTH AFRICA
PH: 27.11.454.2369

WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.
Av. Alcalde Barnils 64-68
Edificio A, 3°2°, 08190
Sant Cugat del Vallés
Barcelona
SPAIN
PH: 00.34.935.844.055

WEBER-STEPHEN PRODUCTS UK LTD.
The Four Columns
Broughton Hall Business Park
Skipton
North Yorkshire
BD23 3AE
United Kingdom
PH: 44.1756.692600

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
PH: 847.934.5700

For Eastern Europe countries please contact: Weber-Stephen Deutschland GmbH.
For Baltic States please contact: Weber-Stephen Nordic.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com®

©2010 Designed and engineered by Weber-Stephen Products Co.,
an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
Printed in U.S.A.